

# Ode an den Ozean

*Le Sept ist eine Hommage an die Kunst der Meeresküche. Unter der Leitung von Küchenchef Thomas Seifried verbinden sich moderne französische Techniken mit österreichischer Bodenständigkeit und feinen asiatischen Einflüssen.*

*Saisonale Zutaten, klare Aromen und leichte, ausdrucksstarke Gerichte stehen im Mittelpunkt. Jede Komposition ist geprägt von Präzision, Kreativität und Respekt vor der Natur.*

*Nach vielen Jahren auf den Cayman Islands bringt Seifried seine internationale Erfahrung aus der Welt der Spitzengastronomie nach Wien und bereichert die Küche von Le Sept mit frischen Ideen und modernen Interpretationen klassischer Gerichte.*

*Le Sept lädt zu einem kulinarischen Erlebnis in entspannter, eleganter Atmosphäre ein – eine Reise durch Aromen, Kulturen und besondere Momente. So entsteht ein lebendiger, kommunikativer Abend, an dem Genuss, Begegnung und Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen.*

# Ode to the Ocean

*Le Sept is a tribute to the art of seafood. Under the direction of Executive Chef Thomas Seifried, modern French techniques are combined with Austrian roots and subtle Asian influences.*

*Seasonal ingredients, clear flavors, and light, expressive dishes take center stage. Each creation is defined by precision, creativity, and respect for the natural qualities of the ingredients.*

*After many years in the Cayman Islands, Seifried brings his international fine-dining experience to Vienna, enriching the cuisine at Le Sept with fresh ideas and modern interpretations of classic dishes.*

*Le Sept offers a culinary experience in a relaxed, elegant atmosphere – a journey through flavors, cultures, and memorable moments. Each course is presented together, creating a convivial and engaging evening where gastronomy and connection come together in perfect harmony.*

*Es fällt ein Gedeckpreis in Höhe von EUR 10 an, inklusive hausgefiltertem Wasser. Alle Preise sind in Euro und enthalten alle anwendbaren Steuern.*

*A cover charge, including house filtered water, of EUR 10 applies. All prices are in euros and include all applicable taxes.*

# Menu

## **HIRAMASA**

Hiramasa Sashimi "Szegediner" | Miso-Ginger Aioli  
Kimchi-Sauerkraut Vinaigrette

## **KING CRAB**

Chawanmushi | Imperial Caviar | Macadamia Nut  
Calamansi Dashi

## **LANGOUSTINE**

Lightly Seared Langoustine | Sushi Rice  
Pickled Shallots | Ramp-Sake Emulsion

## **SCALLOP**

Warm Scallop | Tomato | Peas | Tonka Bean Fumet

## **TUNA**

Rare Tuna | Lemon Puree | Green Papaya  
Chorizo Emulsion

## **TURBOT**

Steamed Turbot | Veal Tongue | Morels

## **LAMB**

White Asparagus | Pineapple | Mole Sauce

## **BANANA**

Caramelized Banana | Milk Chocolate  
Pumpnickel Ice Cream | Ossetra Caviar

# Menu

## **HIRAMASA**

Hiramasa Sashimi "Szegediner" | Miso-Ginger Aioli  
Kimchi-Sauerkraut Vinaigrette

## **TURBOT**

Steamed Turbot | Veal Tongue | Morels

## **LAMB**

White Asparagus | Pineapple | Mole Sauce

## **BANANA**

Caramelized Banana | Milk Chocolate  
Pumpnickel Ice Cream | Ossetra Caviar

4 COURSES 140

# Wine Pairing

## **HIRAMASA**

Riesling Nierstein Kabinett 2024  
Kühling - Gillot

## **KING CRAB**

Rosé 2017  
Louis Roederer

## **LANGOUSTINE**

Godello La Vizcaina La del Vivo 2023  
Raúl Pérez

## **SCALLOP**

Chardonnay Darscho 2022  
Velich

## **TUNA**

Sauvignon Blanc 2024  
Sattlerhof Gamlitz

## **TURBOT**

Bourgogne Blanc Les Femelottes 2022  
Domaine Chavy-Chouet

## **LAMB**

Zweigelt 2023  
Ried Kirchweingarten Markowtisch

## **BANANA**

Sauternes 2019  
Carmes de Rieussec

4 GLASSES 65

8 GLASSES 130